



**CARNI ROSSE
CONGELATE**
SELVAGGINA

POLPA CAPRIOLO EXTRA GELO KG.5X1



**CODICE
05997**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpa extra di capriolo congelata.

Origine della materia prima: Ungheria.

Prodotto derivante dalla lavorazione di spalla, collo e stinco di capriolo.

INGREDIENTI

Carne di capriolo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso scuro

Odore: caratteristico, forte di selvaggina

Sapore: tipico, dolce amaro, priva di retrogusti anomali.

SHELF LIFE

Conservare a temperatura inferiore a -18°C fino a 36 mesi dalla data di congelamento, in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

UTILIZZO

Scongellare in frigorifero a 0/+4°C. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 80°C a cuore del prodotto per 10 minuti entro 24 ore dallo scongelamento. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Procedere a cottura con le modalità desiderate ad almeno 75°C a cuore del prodotto.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it